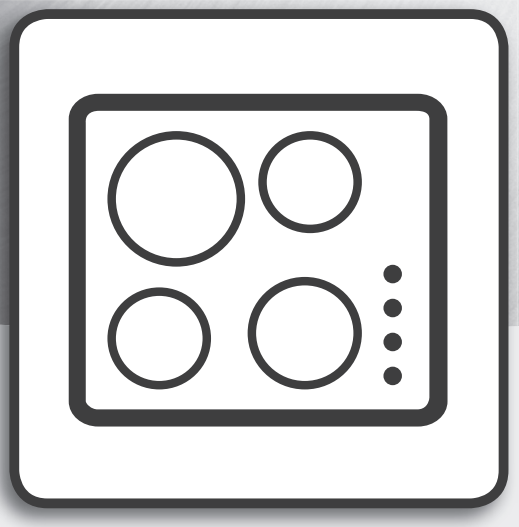
Bauknecht



Bedienungshandbuch

www.bauknecht.eu/register

BEDIENUNGSHANDBUCH

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN.
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.bauknecht.eu/register** an.

INDEX

SICHERHEITSHINWEISE 3
Sicherheitshinweise 3

GEBRAUCHSANLEITUNG 5
Produktbeschreibung 5
Bedienfeld 5
Zubehör 6
Bedienung des gerätes 6
Erste inbetriebnahme des geräts 6
Täglicher gebrauch 6
Funktionen 7
Sonderfunktionen 8
Anzeigen 9
Gartabelle 9
Wartung und reinigung 10
Lösen von problemen 10
Geräusche 10
Kontrolliertes garen 11
Kundendienst 11

INSTALLATIONSANLEITUNG 12

SICHERHEITSHINWEISE

DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.
In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.
⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
⚠ WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
⚠ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.
⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
⚠ VORSICHT: Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
⚠ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.
⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ VORSICHT: Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.
⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.
⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.
⚠ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.
⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.
⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im

Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.
⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.
⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol ♻.
Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

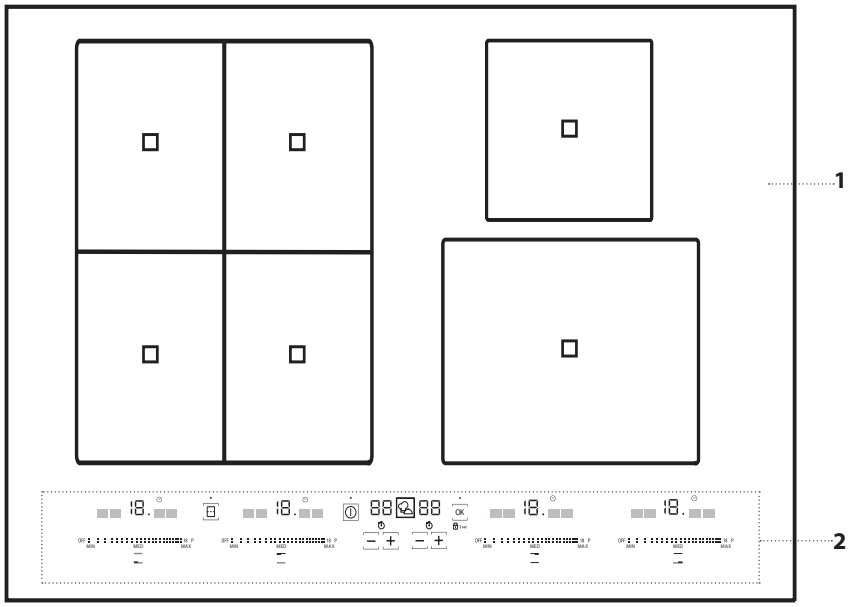
ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.
Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust.
Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.
Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

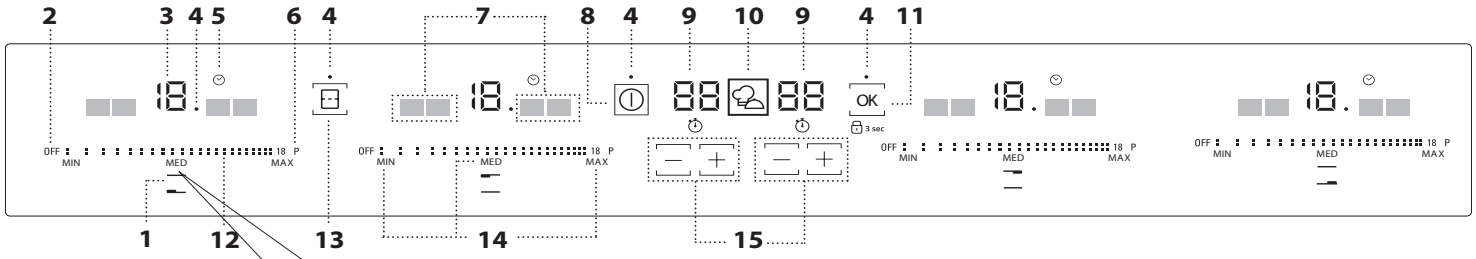
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit dem Europäischen Standard EN 60350-2.

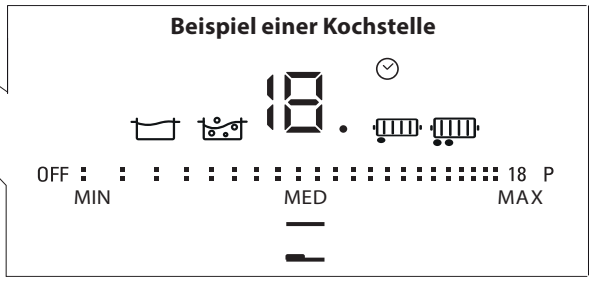
PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

BEDIENFELD

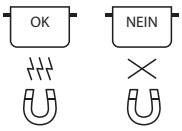




1. Identifizierung der Kochzone
2. Aus-Taste für die Kochzone
3. Ausgewählte Garstufe
4. Anzeigeleuchte - Funktion aktiv
5. Timer
6. Booster
7. Spezielle Funktionsanzeigen
8. Ein/Aus-Taste
9. Garzeitanzeige / Funktionsanzeigen
10. Active cook-Taste (Sonderfunktionen)
11. OK-Taste / Tastensperre - 3 Sek.
12. Slider-Bedienung
13. Funktion Flex-Kochfläche vertikal
14. Voreinstellungen und Einstellungen
15. Timer

ZUBEHÖR

KOCHGESCHIRR

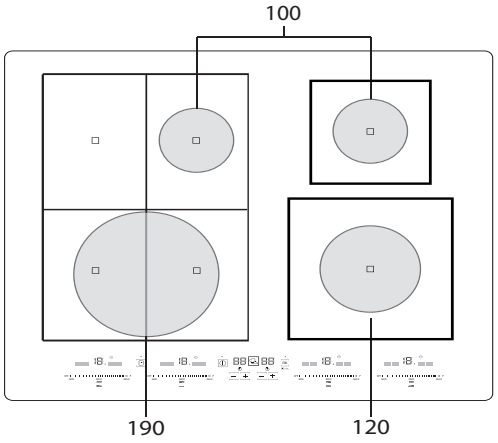


Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind.
Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist.
Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst.
Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt, könnte das dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind.
Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN



BEDIENUNG DES GERÄTES

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

LEISTUNGSREGELUNG

Mit der Leistungsregelungsfunktion können Sie die maximale Leistung für das Kochfeld basierend auf Ihren Bedürfnissen oder der Leistung Ihres Hausanschlusses einstellen.
Nachdem Sie die maximale Leistung festgelegt haben, sorgt das Kochfeld automatisch für die Lastverteilung auf die verschiedenen Kochzonen. Ist die Grenze erreicht, ertönt ein akustisches Signal.
Diese Funktion kann jederzeit genutzt werden. Der festgelegte Wert bleibt bestehen, bis er geändert wird.
Beim Kauf beträgt die Werkseinstellung der Kochfeldleistung den höchstmöglichen Wert (nL). Die maximal mögliche Leistungsstufe (nL) ist dem Typenschild unten am Kochfeld zu entnehmen.

Einstellen der Kochfeldleistung:
Nach dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz kann die Leistung nach 60 Sekunden eingestellt werden.

- Die Taste + anhaltend 3 Sekunden lang drücken. Am Display erscheint die Meldung PL.
- Die Taste OK so lang drücken, bis die letzte Leistungseinstellung angezeigt wird.
- Die gewünschte Leistung mit + und − einstellen.
  Verfügbar sind folgende Leistungswerte: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Zur Bestätigung OK drücken.

Die ausgewählte Leistung bleibt auch bei Stromausfall gespeichert.
Zur Änderung der Leistung das Gerät für mindestens 60 Sekunden vom Stromnetz trennen, dann wieder verbinden und die oben genannten Schritte wiederholen.

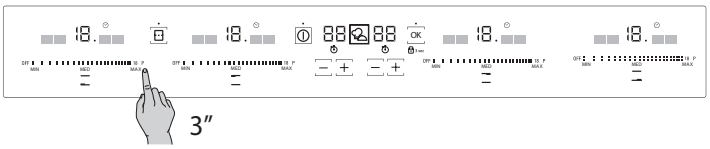
Bei einem Fehler während des Einstellvorgangs erscheint am Display das Symbol EE, und ein akustisches Signal ertönt. In diesem Fall müssen Sie den Vorgang wiederholen.
Liegt der Fehler weiterhin vor, wenden Sie sich an den Kundenservice.

AKUSTISCHES SIGNAL EIN/AUS

Ein-/Ausschalten des akustischen Signals:

- Das Kochfeld einschalten.
- Die Taste für die **P**-Regelung an der ersten Slider-Bedienung links 3 Sekunden lang drücken.

Alle Alarme bleiben aktiv.



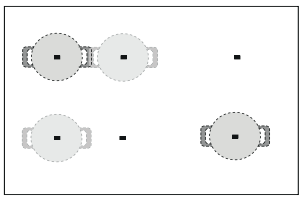
TÄGLICHER GEBRAUCH

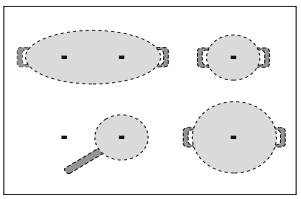
EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

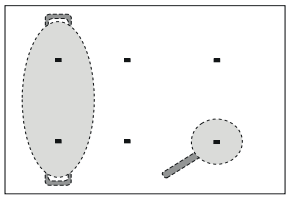
Zum Einschalten des Kochfelds die EIN-Taste ungefähr 1 Sekunde lang drücken, bis das Kochzonendisplay erhellt wird.
Zum Ausschalten des Kochfelds dieselbe Taste drücken, bis das Display ausgeschaltet wird. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.
Ist keine Funktion ausgewählt, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.
Ist das Kochfeld gerade in Gebrauch, werden durch dessen Ausschalten alle Kochzonen ausgeschaltet, und die Restwärmeanzeige „H" leuchtet, bis alle Kochzonen abgekühlt sind.

POSITIONIERUNG

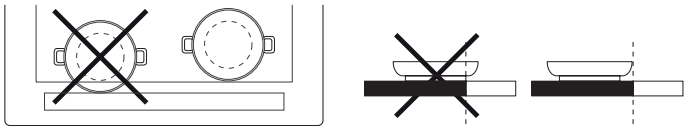
1. Bei der Auswahl der gewünschten Kochzone nehmen Sie auf die Positionssymbole neben jeder Slider-Bedienung Bezug.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf den gewählten Bereich und stellen Sie sicher, dass eine oder mehrere der Referenzmarkierungen auf der Kochfläche abgedeckt sind.
3. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.







Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).
Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



EIN-/AUSSCHALTEN DER KOCHZONEN UND LEISTUNGSREGELUNG

OFF : : : : : : : : : : : : : : : : : : 18 P

Einschalten einer Kochzone:
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen, indem Sie mit dem Finger über die Slider-Bedienung der gewünschten Kochzone fahren.

Die Leistungsstufe wird über der Slider-Bedienung angezeigt. Jede Kochzone besitzt verschiedene Leistungsstufen von „1" (niedrigste Stufe) bis „18" (höchste Stufe).
Mit den Slider-Bedienungen können Sie auch die Schnellkochfunktion **P** auswählen (am Display mit „P" gekennzeichnet).

Ausschalten der Kochzonen:
Zum Ausschalten die AUS-Taste am Anfang der Slider-Bedienung drücken. Ist die Kochzone noch heiß, wird am Display die Restwärmeanzeige „H" angezeigt.

SPERRE DES BEDIENFELDS

Damit das Kochfeld nicht versehentlich eingeschaltet wird, drücken Sie die Taste OK/Sperre 3 s 3 Sekunden lang. Ein akustisches Signal ertönt, und über dem Symbol leuchtet eine Kontrollleuchte, um anzuzeigen, dass die Sperre aktiviert wurde.
Das Bedienfeld ist mit Ausnahme der Abschaltfunktion gesperrt.
Zum Aufheben der Bedienfeldsperre den Aktivierungsvorgang wiederholen. Die Kontrollleuchte erlischt und die Bedieneinrichtungen des Kochfelds sind wieder aktiv.

TIMER

Mit dem Timer kann eine maximale Garzeit von 99 Minuten eingestellt werden.
Die Timereinstellungen können für jede Kochzone genutzt werden, indem derselbe Vorgang befolgt wird. Der Timer zeigt stets die für die ausgewählte Zone eingestellte Zeit oder die kürzeste Restzeit.

Starten des Timers:
1. Die gewünschte Kochzone durch Drücken eines beliebigen Bereichs auf der Slider-Bedienung einschalten.
2. + oder − drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen. Am Display wird der Wert „00" angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Änderung der Timer-Einstellung:
1. Die Slider-Bedienung der Kochzone drücken.
2. + oder − drücken, um die gewünschte Zeit zu ändern.

Deaktivieren des Timers:
+ und − gleichzeitig drücken, bis der Timer deaktiviert ist.

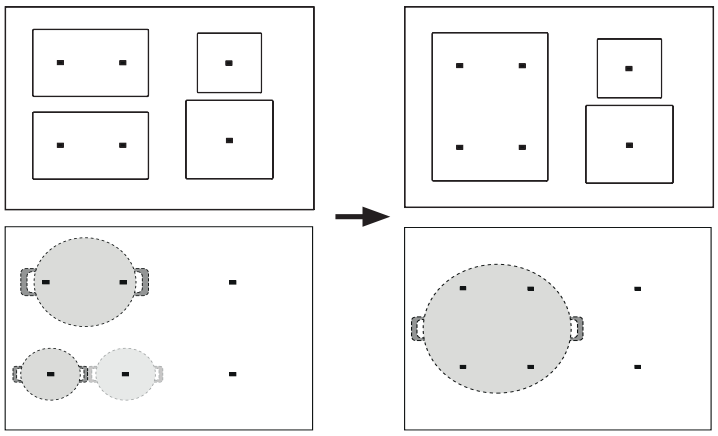
FUNKTIONEN

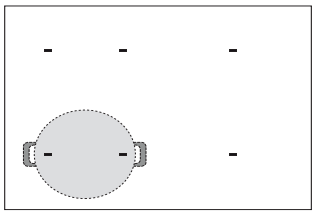
FLEX-KOCHFLÄCHE

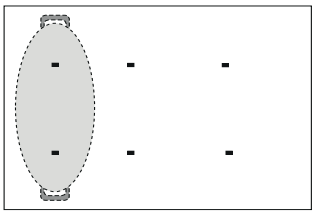
Die Funktion „Flex-Kochfläche" auswählen, um zwei Kochzonen gleichzeitig zu steuern. Zur Leistungsregelung können Sie beide Slider-Bedienungen gleichzeitig benutzen.
Diese Funktion ist optimal, um die Kochzonenfläche zu vergrößern, was den Vorteil hat, dass Sie das Kochgeschirr wie gewünscht im ausgewählten Bereich platzieren können. Ideal bei der Nutzung von rechteckigem Kochgeschirr oder Grillpfannen.

FUNKTION FLEX-KOCHFLÄCHE VERTIKAL

Diese Befehlseinrichtung kann verwendet werden, um die zwei Kochzonen links gleichzeitig zu steuern.



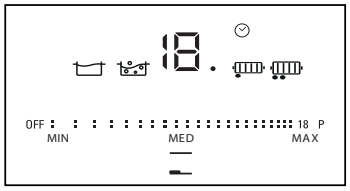


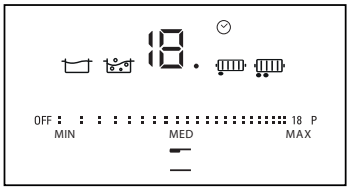


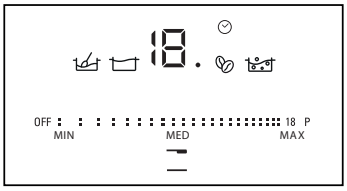
Aktivieren der Flex-Kochflächenfunktion:
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Drücken die Taste für die Flex-Kochfläche Vertikal .
3. Die beiden Bereiche werden miteinander verbunden, und am Display wird der Wert „0" angezeigt.
4. Mit der Slider-Bedienung die gewünschte Leistungsstufe auswählen.

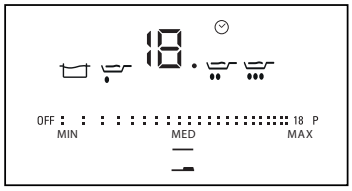
Deaktivieren der Flex-Kochflächenfunktion:
Die Taste für die aktivierte Flex-Kochfläche drücken: Die Kochzonen schalten in den separaten Betrieb zurück.
Die Flex-Kochflächenfunktion wird auch beim Ausschalten des Kochfelds am Ende des Garvorgangs deaktiviert.
Für optimale Ergebnisse stellen Sie sicher, dass stets mindestens eine der Markierungen auf der Glasfläche oder innerhalb der Flex-Kochfläche bedeckt ist.

SONDERFUNKTIONEN









ACTIVE COOK-FUNKTION

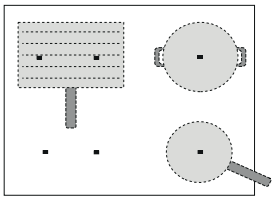
Mit der „Active cook"-Taste können Sie die Sonderfunktionen freischalten.

1. Platzieren Sie das Kochgeschirr, schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die gewünschte Kochstelle durch Berühren der Slider-Bedienung.
2. Drücken Sie die „Active cook"-Taste. Am Display der Kochzone wird „A" (automatisch) angezeigt.
3. Die Anzeige für die erste verfügbare Sonderfunktion für die Kochzone leuchtet.
4. Wählen Sie die gewünschte Sonderfunktion mit der „Active cook"-Taste.
5. Drücken Sie OK, um die Auswahl der gewünschten Funktion zu bestätigen.

Nach der Aktivierung kann jede Sonderfunktion verwendet werden, um die optimalen Garbedingungen durch die Auswahl von Voreinstellungen und Einstellungen (MIN-MED-MAX) auszuwählen.

Die Funktion gibt standardmäßig einen automatischen Mittelwert vor. Während des Betriebs kann im Bedarfsfall je nach dem Fortschritt des Garprozesses ein niedrigerer/höherer Wert eingestellt werden, um Zeit und Bedingungen (z. B. Kochstufe von Wasser) zu optimieren.

WICHTIG: Platzieren Sie das Zubehör gemäß der Darstellung in der Abbildung unten. Diese zeigt, wie das Zubehör zu den Markierungen auf der Glasfläche zentriert werden muss (die dargestellte Kombination dient nur als Beispiel, das Zubehör kann auch auf anderen Kochzonen benutzt werden).



NIEDERTEMPERATURGAREN

Mit dieser speziellen Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das Sieden und Garen bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass die Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen.
Mit dieser Funktion werden Nahrungsmittel nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.

KOCHEN*

Mit dieser Funktion bringen Sie effizient Wasser zum Kochen, und ein Leucht- oder Tonsignal weist darauf hin, wenn es zu kochen beginnt. Zum Aktivieren der Kochfunktion muss der Topf mindestens ein Liter Wasser enthalten. Salz nur bei Bedarf hinzufügen und nachdem das akustische Signal ertönt ist.
Das System das Wasser köcheln, was Herausspritzen und Energieverschwendung vermeidet.
Wenn diese Funktion aktiviert ist, ertönt ein akustisches Warnsignal, wenn der Topf leer oder das Wasser verdampft ist.

MOKA*

Die ideale Funktion, um Espresso in kurzer Zeit und ohne Gefahr des Überlaufens mit einer Espressokanne zuzubereiten. Das System steuert den gesamten Prozess und hält den Espresso warm, bis die Funktion deaktiviert wird.

BRATEN*

Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das leer ist oder wenig Fett enthält. Die erreichte Temperatur ist optimal zum Garen von Nahrungsmitteln mit einer Dicke über 2 bis 3 cm, die eine längere Garzeit benötigen oder zu deren Zubereitung Butter oder Schmalz erforderlich sind.

Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das leer ist oder wenig Fett enthält. Die erreichte Temperatur ist optimal zum Garen von Nahrungsmitteln mit einer Dicke von weniger als 3 cm, die eine kurze Garzeit benötigen.

Die ideale Funktion zum Vorheizen eines Kochgeschirrs, das Fett (Öl) mit einer maximalen Höhe von 1 cm enthält.

In allen drei Fällen leuchtet am Ende der Vorheizphase die Taste OK und ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld stabilisiert die Temperatur und hält sie konstant.

Wenn Sie OK drücken, bestätigen Sie, dass Sie die Nahrungsmittel in das Kochgeschirr geben, und die Sonderfunktion wechselt zur Garphase.
Wir empfehlen Ihnen, die Nahrungsmittel während des Vorheizens vorzubereiten, sodass Sie sie in das Kochgeschirr geben können, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
Für die optimale Nutzung dieser Funktion sollten Kochgeschirr und Fett beim Start Raumtemperatur aufweisen.

SCHMELZEN

Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel auf die optimale Temperatur für das Schmelzen bringen und diese Bedingungen aufrechterhalten, ohne dass Gefahr besteht, dass die Nahrungsmittel anbrennen.
Mit dieser Funktion werden empfindliche Nahrungsmittel wie Schokolade nicht beschädigt und es wird dafür gesorgt, dass nichts am Kochgeschirr anhaftet.

GRILL*

Optimale Grillfunktion. Je nach gewünschter Garstufe stehen zwei Grillfunktionen (1 oder 2 Punkte) zur Verfügung.

Bei dicken Nahrungsmitteln (>1 cm) empfehlen wir eine sanftere Grilleinstellung (1 Punkt) mit einer längeren Garzeit.

Bei dünneren Nahrungsmitteln oder werden hohe Grilleinstellungen gewünscht, empfehlen wir die 2-Punkte-Einstellung.
Wenn die optimale Temperatur zum Hinzufügen der Nahrungsmittel erreicht ist, leuchtet die Taste OK und ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld stabilisiert die Temperatur und hält sie konstant.

Wenn Sie OK drücken, bestätigen Sie, dass Sie die Nahrungsmittel in das Kochgeschirr geben, und die Sonderfunktion wechselt zur Garphase.
Wir empfehlen Ihnen, die Nahrungsmittel während des Vorheizens vorzubereiten, sodass Sie sie in das Kochgeschirr geben können, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**** Bitte beachten: Für diese Funktionen wird die Verwendung des in der Bedienungsanleitung angeführten Zubehörs empfohlen.***

- zum Kochen: ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- Moka, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***
- für unter Rühren braten: ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- grillen: ***WMF SKU: 05.7650.4291***

ANZEIGEN

H RESTWÄRME

Wird am Display „H“ angezeigt, ist die Kochzone noch heiß.
Die Displayanzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

FALSCHES KOCHGESCHIRR ODER KEIN KOCHGESCHIRR

Eignet sich das Kochgeschirr nicht für das Induktionskochfeld oder ist es nicht korrekt platziert oder hat es nicht die richtige Größe für die Kochzone, erscheinen am Display folgende Symbole. Wenn 30 Sekunden nach der Auswahl kein Kochgeschirr erfasst wird, wird die entsprechende Kochzone deaktiviert.

TIMER

Diese Anzeige weist darauf hin, dass der Timer für die Kochzone eingestellt wurde.

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten
Max. Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	14 - 18	Braten, Aufkochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Bräunen, Anbraten, Aufkochen, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 - 14	Bräunen, Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen, Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 - 9	Garen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
	1 - 4	Schmelzen, Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.
		Warmhalten, Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.
Leistungsstufe Null	Off	-	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt).

WARTUNG UND REINIGUNG

WARNUNG
- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige („H“) nicht angezeigt wird.**

Wichtig:
- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

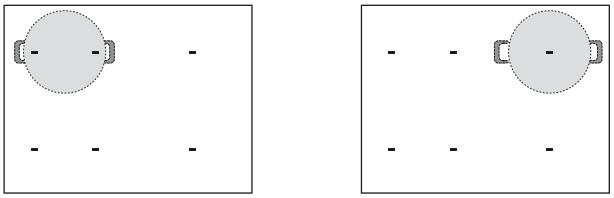
GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

KONTROLLIERTES GAREN

Die unten aufgeführte Tabelle wurde eigens erstellt, um Prüfstellen die Verwendung unserer Geräte zu ermöglichen.

Überprüfung der Gareigenschaften	Überprüfung der Kochstellen
Hitzeverteilung, „Pfannkuchen“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, „Pommes Frites“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, „Schokolade“	
Köcheln, „Reispudding“	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die Flexifull Funktion verwendet.

KUNDENDIENST

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

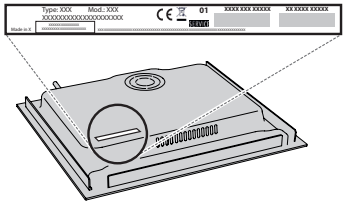
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite **www.bauknecht.eu.**

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;

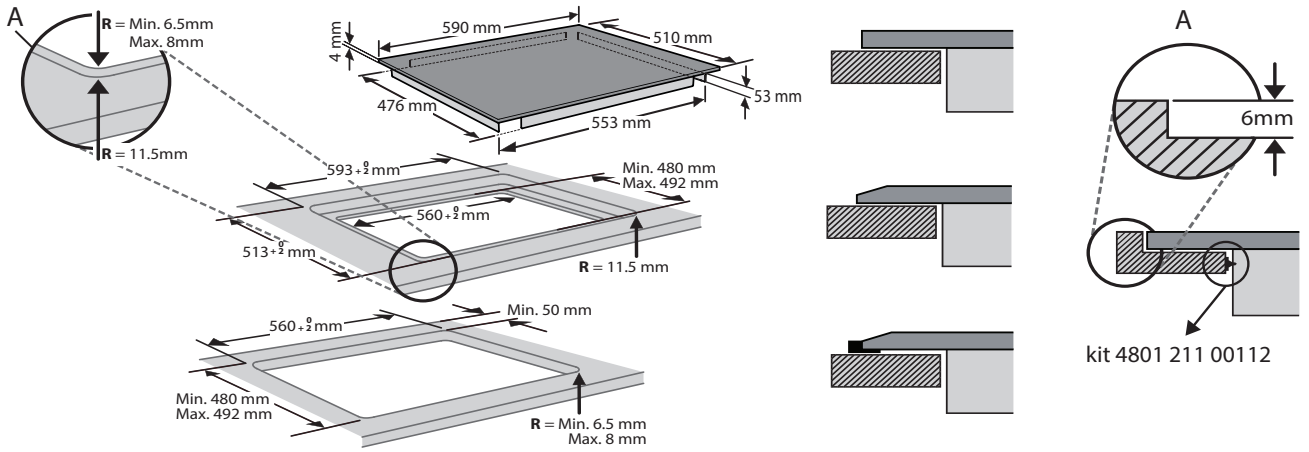


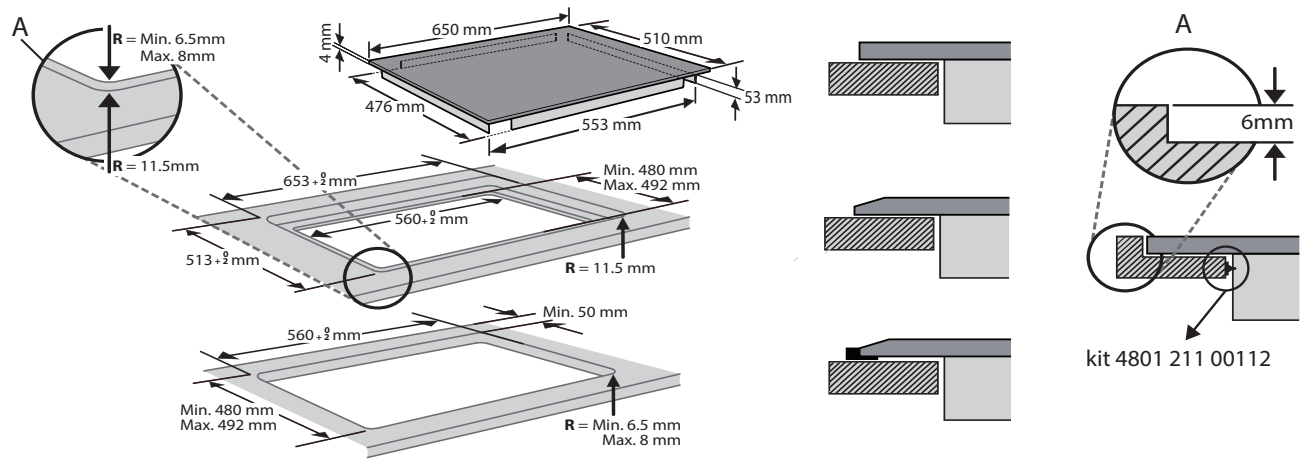
- Servicenummer (Nummer nach dem Wort „Service" auf dem Typenschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;

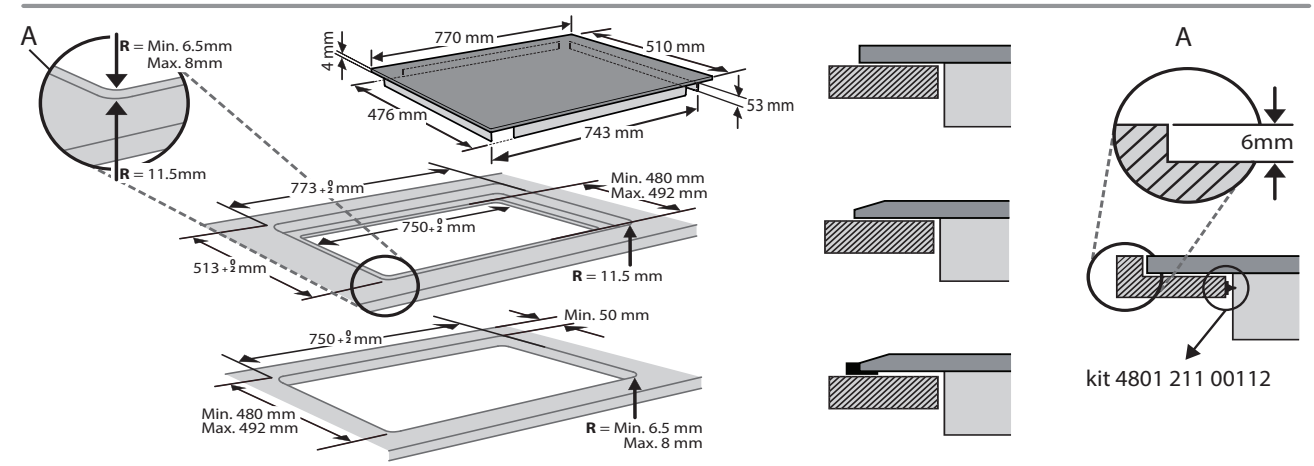
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

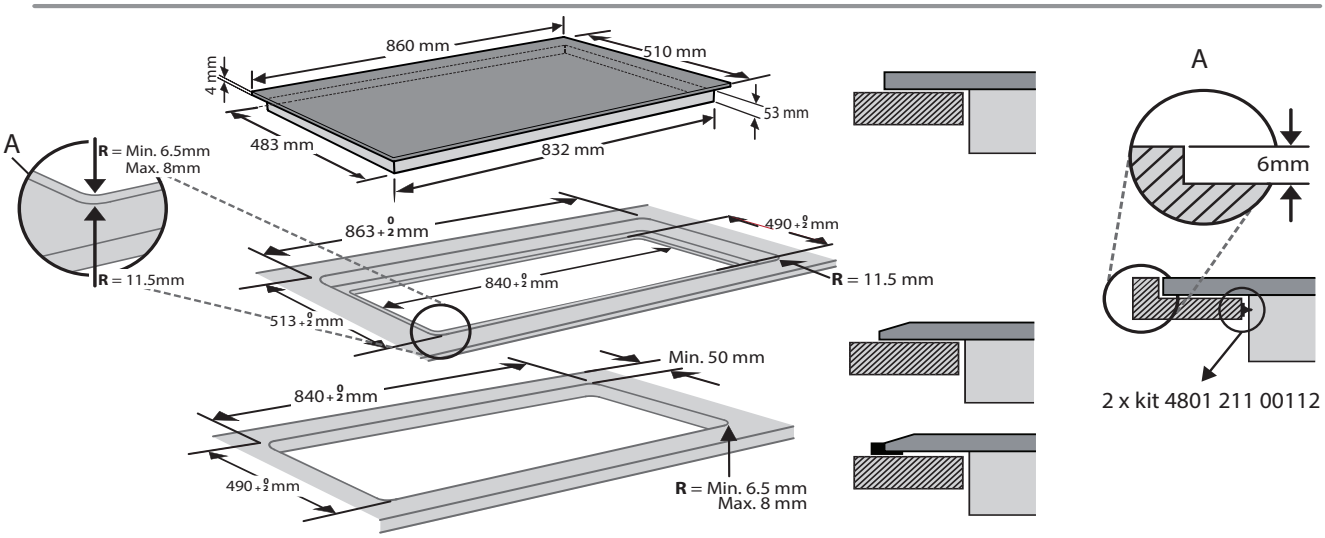
Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes 4801 211 00112 anzufordern.

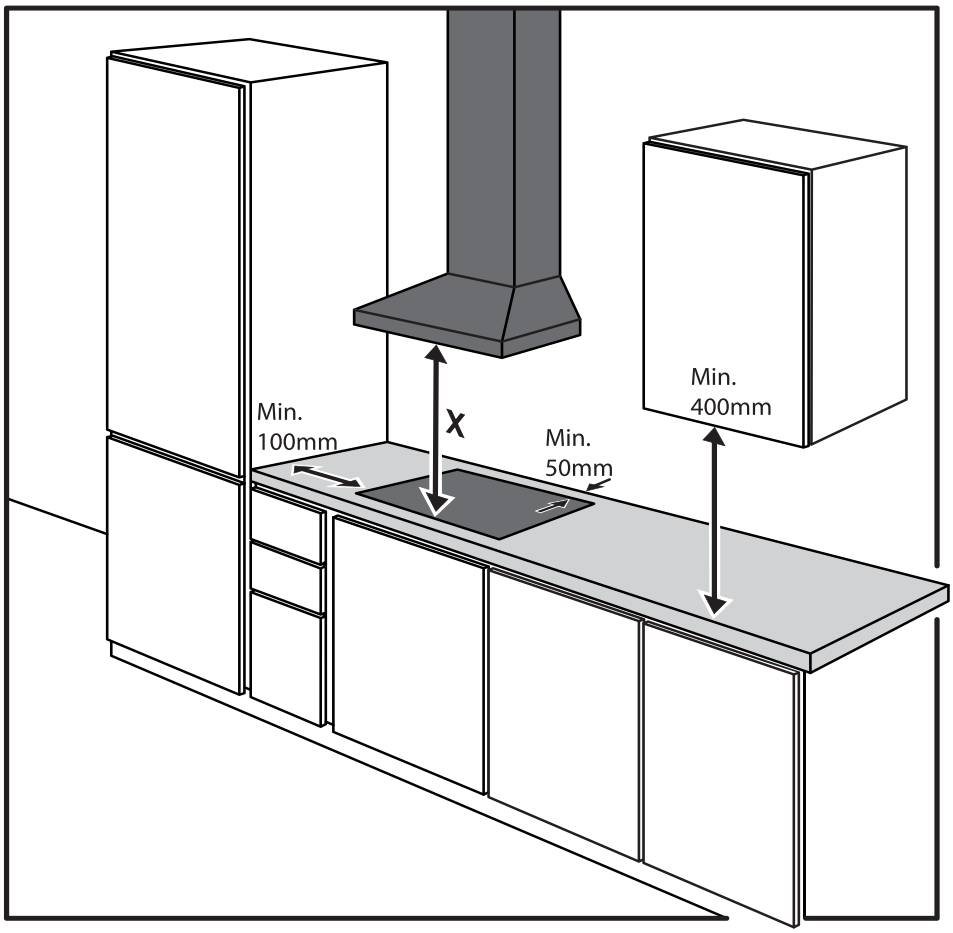

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
590 mm
510 mm
53 mm
476 mm
553 mm
593 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
560 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
kit 4801 211 00112

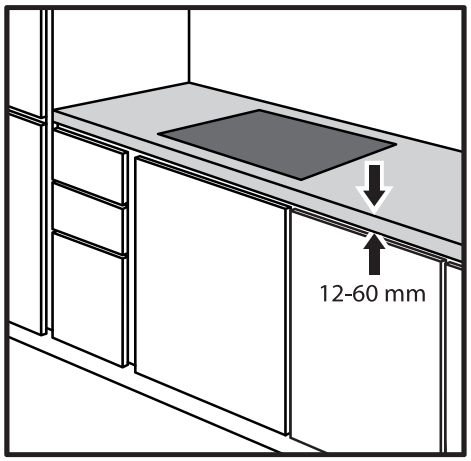

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
650 mm
510 mm
53 mm
476 mm
553 mm
653 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
560 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
560 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
kit 4801 211 00112

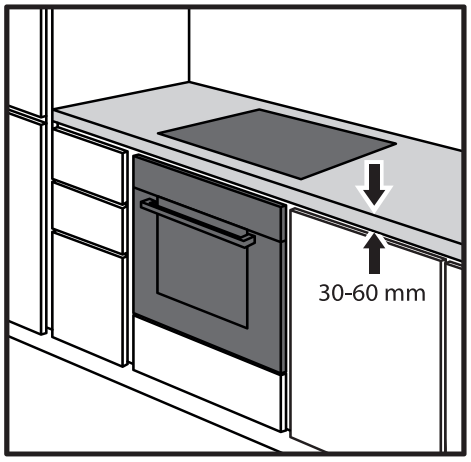

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
770 mm
510 mm
53 mm
476 mm
743 mm
773 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
750 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
750 +2 0 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
kit 4801 211 00112

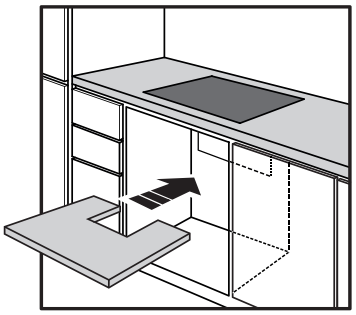

A
R = Min. 6.5mm
Max. 8mm
R = 11.5mm
4 mm
860 mm
510 mm
53 mm
483 mm
832 mm
863 +2 0 mm
490 +2 0 mm
840 +2 0 mm
513 +2 0 mm
R = 11.5 mm
Min. 50 mm
840 +2 0 mm
490 +2 0 mm
R = Min. 6.5 mm
Max. 8 mm
A
6mm
2 x kit 4801 211 00112

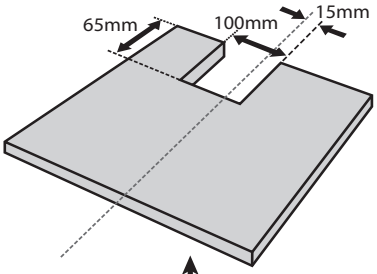
X

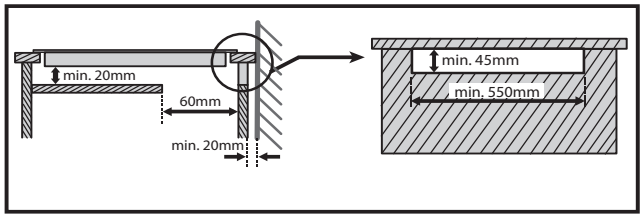

Min.
100mm
X
Min.
50mm
Min.
400mm

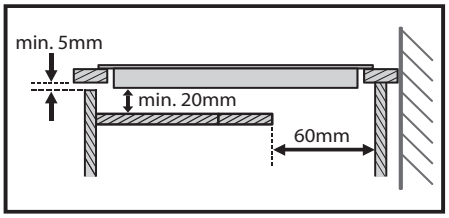

12-60 mm

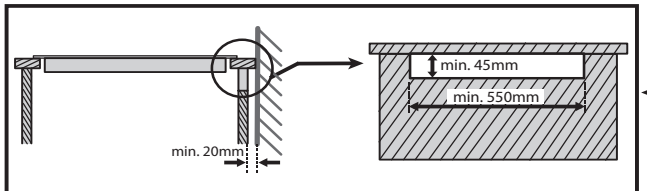

30-60 mm

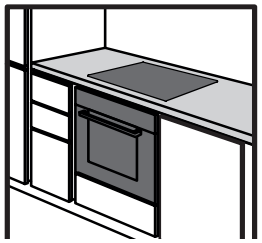


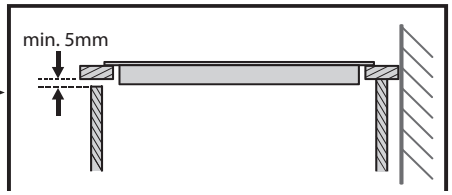

65mm
100mm
15mm

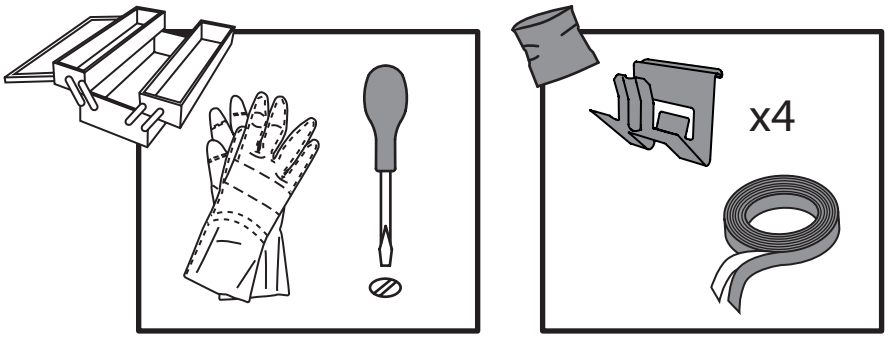

min. 20mm
60mm
min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm

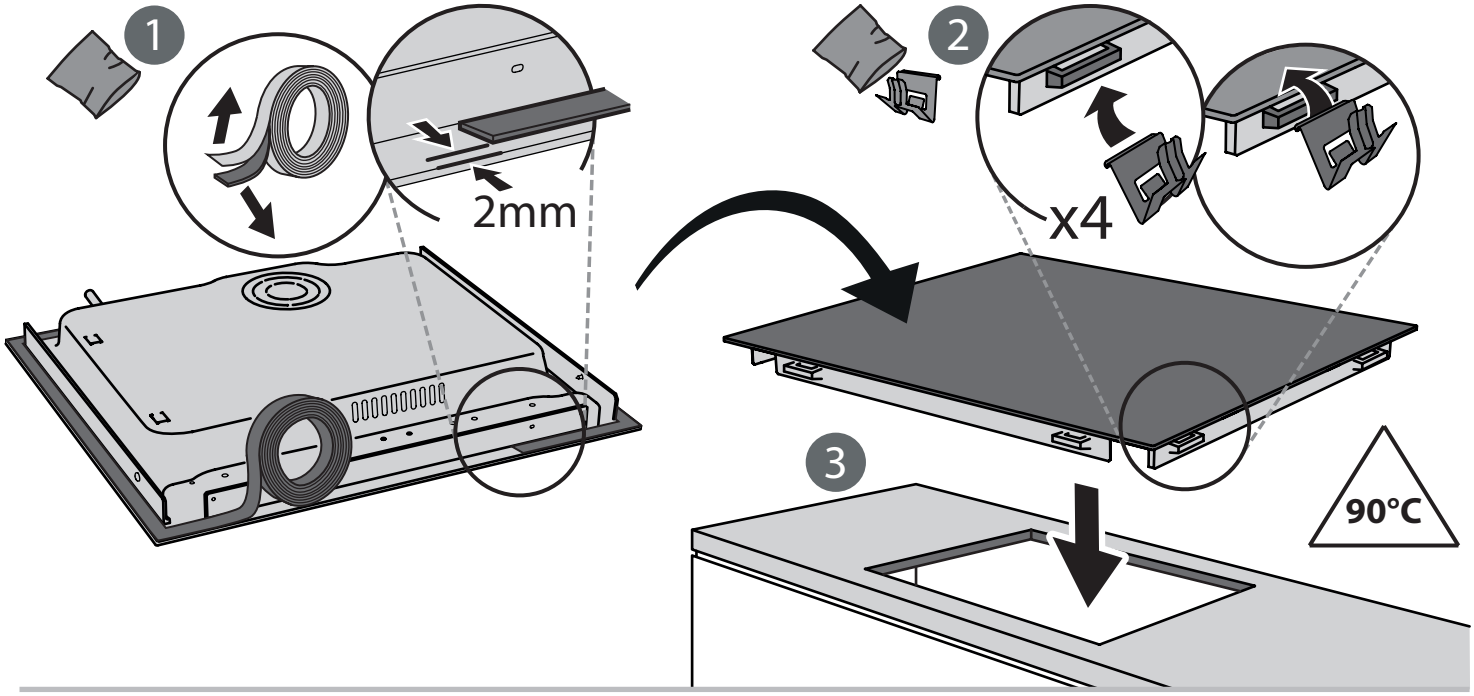

min. 5mm
min. 20mm
60mm

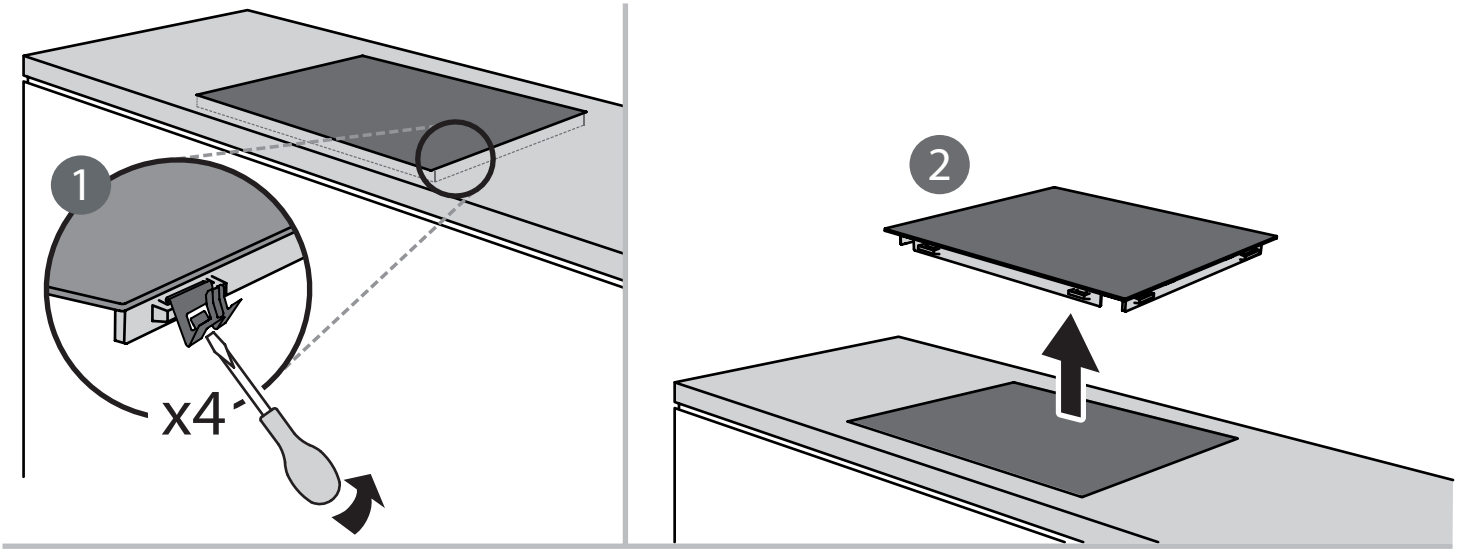

min. 20mm
min. 45mm
min. 550mm

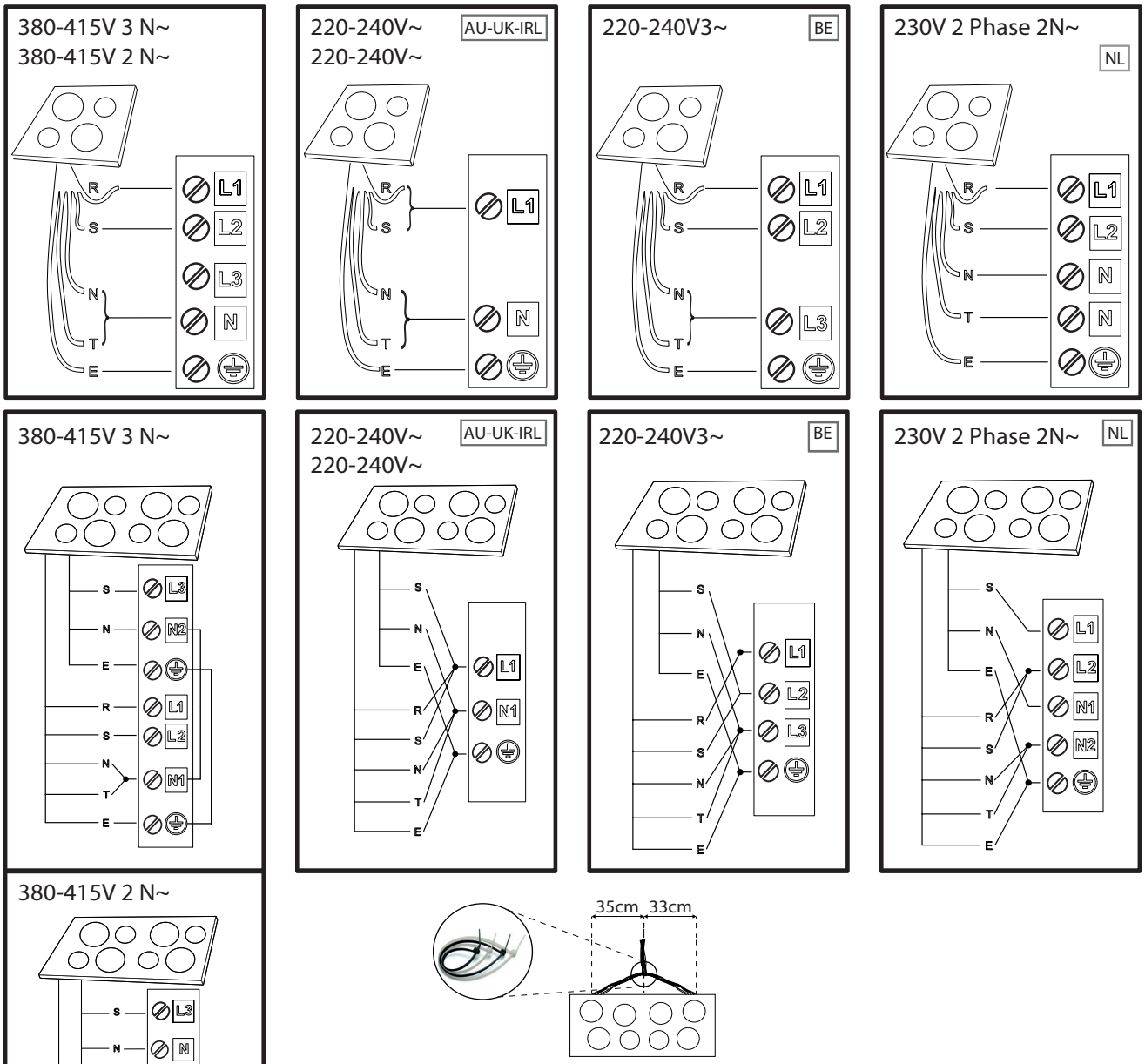



min. 5mm


x4


1
2mm
2
x4
3
90°C


1
x4
2



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)

⏚ = E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm

400011284922